

Fransiskus Martinus Rino

by Unitri Press

Submission date: 23-Aug-2022 10:40PM (UTC-0400)

Submission ID: 1886213145

File name: Fransiskus_Martinus_Rino.docx (24.13K)

Word count: 776

Character count: 4926

**PEMBUATAN *SEASONING* ORGANIK DARI BERBAGAI JENIS
JAMUR DENGAN PENAMBAHAN KONSENTRASI GARAM YANG
BERBEDA SERTA ANALISIS USAHANYA**

SKRIPSI



Oleh :

FRANSISKUS MARTINUS RINO

2015340048

Ringkasan

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh jenis jamur dan konsentrasi garam yang tepat dalam pembuatan seasoning organik dan menganalisa kelayakan usaha dari pembuatan seasoning organik dari jamur berdasarkan perlakuan terbaik. Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah kualitatif. dengan menggunakan rancangan acak tersarang (RAT) dengan dengan 2 faktor dimana faktor satu adalah jenis jamur (jamur tiram, jamur kuping, dan jamur kancing) dan faktor kedua adalah konsentrasi garam (%5, 10%, 15%). Data dianalisis menggunakan ANOVA dari hasil ANOVA apabila menunjukkan pengaruh nyata maka analisis dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

Hasil penelitian menunjukkan jenis jamur yang digunakan dengan penambahan konsentrasi garam yang berbeda ternyata berpengaruh terhadap karakteristik kadar warna $L^* a^* b^*$. Berdasarkan karakteristik kadar warna perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan jenis jamur tiram dengan pemberian konsentrasi garam 5% dengan jumlah NH sebesar 0,88. Perlakuan jenis Jamur kuping dengan pemberian konsentrasi garam 10% dengan jumlah NH sebesar 0,32. Perlakuan jenis jamur kancing dengan pemberian konsentrasi garam 5% dengan jumlah nilai NH 0,26 dan Perlakuan jenis jamur kancing dengan pemberian konsentrasi garam 10% dengan jumlah nilai NH 0,26. Berdasarkan perlakuan terbaik pembuatan seasoning organik ini dilanjutkan dengan analisis kelayakan usaha dengan HPP 6504 Dengan Mark Up yang diambil perusahaan sebesar 38%, Sehingga harga jual untuk 1 kemasan *seasoning* adalah 9.000. BEP per Unit = 20.018/kemasan/tahun BEP Harga = 68.154.771 dengan RCR 1,38 > 1. Maka usaha layak/efisien untuk diusahakan.

Kata Kunci: Jamur, Seasoning Organik, Konsentrasi Garam, Perlakuan Terbaik.

2 I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya alam dengan keanekaragaman hayati yang melimpah. Salah satunya adalah jamur. Ada banyak jenis jamur tumbuh di Indonesia, dari jamur yang tidak bisa dimakan sampai yang bisa dimakan. Seiring dengan perkembangan pengetahuan masyarakat tentang manfaat jamur, budidaya jamur mengalami peningkatan. Menurut Kementerian Pertanian (2019) dari tahun 2014 sampai tahun 2018 budidaya jamur di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 76 % dengan hasil per tahun mencapai 0,98 ton. Hasil budidaya jamur yang melimpah di masyarakat terkadang menimbulkan masalah baru. Seperti jamur tiram, jamur kuping dan jamur kancing memiliki sifat mudah rusak (*perishable*), hanya dapat bertahan selama 24 jam pada suhu ruang (Lisa dkk., 2015). Oleh karena itu perlunya ada inovasi baru dalam pemanfaatan jamur agar mempunyai daya simpan yang lama salah satunya adalah pemanfaatan jamur untuk dijadikan *seasoning* organik

Menurut Palupi dkk, (2013) *Seasoning* adalah bahan tambahan pangan yang bisa menambah cita rasa masakan lebih gurih apabila ditambahkan dalam masakan. Inovasi *seasoning* organik berbahan baku jamur bisa menjadi solusi bagi kesehatan, selain rendah kalori seperti jamur tiram, jamur kuping dan jamur kancing juga mengandung nutrisi penting yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh seperti: Protein, karbohidrat, serat, vitamin A, vitamin D, vitamin B9 atau asam folat. Pembuatan *seasoning* organik berbahan baku jamur didasarkan pada zat yang terkandung di dalam jamur. Manjunathan *et.al.*(2011) menyebutkan bahwa jamur mengandung protein sebesar 37%. Protein tersusun atas asam-asam amino, asam amino dalam pemanfaatan untuk produk pangan umumnya sebagai bahan penyedap rasa pada makanan karena karakteristik asam amino terutama asam glutamat, bisa memberikan cita rasa gurih pada makanan. Protein perlu didegradasi menjadi asam amino salah satunya dengan cara fermentasi. Teknik fermentasi yang bisa dilakukan yaitu menggunakan garam. Fungsi garam dalam fermentasi jamur selain memberi rasa asin pada *seasoning* garam juga merupakan bahan yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri patogen dan bakteri pembusuk pada saat proses fermentasi (Thariq 2014).

Pada penelitian ini juga menggunakan dua penelitian terdahulu sebagai sumber penulisan dan juga acuan dalam proses pembuatan *seasoning* organik dari jamur. Di antaranya

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Niken W. Palupi, dkk (2013) dari hasil penelitiannya menyimpulkan bahwa jumlah penambahan glukosa berpengaruh terhadap nilai kesukaan warna, aroma, serta rasa seasoning dan tidak berpengaruh terhadap intensitas reaksi millard dan warna seasoning merang. Dan yang ke dua Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh N.A. Puspitasari, dkk (2019) menyimpulkan bahwa kandungan natrium pada seasoning liquid dari jamur tiram dan jamur merang berkisar antara 2,05mg/100ml sampai 3,85mg/100ml, seasoning liquid dapat digunakan sebagai alternatif penyedap rasa makanan bagi penderita hipertensi maupun bagi konsumen lain.

1.2 Tujuan

1. Memperoleh jenis jamur dan konsentrasi garam yang tepat dalam pembuatan *seasoning* organik dari jamur
2. Melakukan analisa kelayakan usaha pembuatan *seasoning* organik dari jamur berdasarkan perlakuan yang terbaik

1.3. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Diharapkan dengan melakukan penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang pembuatan *seasoning* organik dari berbagai jenis jamur.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan penelitian ini berguna untuk memberi informasi untuk pengolahan bumbu penyedap alami bagi sumber informasi dan referensi dalam skripsi.

1.4. Hipotesis

1. Diduga jenis jamur dan konsentrasi garam berpengaruh terhadap kualitas *seasoning* organik dari jamur
2. Diduga usaha pembuatan *seasoning* organik dari jamur layak untuk diusahakan

Fransiskus Martinus Rino

ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

14%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	publikasi.polije.ac.id Internet Source	3%
2	docplayer.info Internet Source	2%
3	lib.uin-malang.ac.id Internet Source	2%
4	garuda.ristekbrin.go.id Internet Source	2%
5	journal.ipb.ac.id Internet Source	1%
6	123dok.com Internet Source	1%
7	arisaulia.blogspot.com Internet Source	1%
8	imamri.wordpress.com Internet Source	1%
9	www.agrotekno.net Internet Source	1%

10

anekamakananhalal.wordpress.com

Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Fransiskus Martinus Rino

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4
